



Il **Buon**[®]
GOURMET
Basso Impatto Glicemico



**PASTA E BISCOTTI SENZA GLUTINE
A BASSO IMPATTO GLICEMICO**



*Una linea di prodotti unici tra gli alimenti senza glutine
Con amido resistente che riduce l'aumento della glicemia dopo i pasti*

PASTA SENZA GLUTINE DI MAIS E RISO CON AMIDO RESISTENTE

*Prodotto specificamente formulato per persone
intolleranti al glutine.*

*La sostituzione di amidi digeribili con amido resistente
in un pasto contribuisce alla riduzione dell'aumento
del glucosio ematico post-prandiale.*

La pasta senza glutine, per le farine utilizzate, ha generalmente un alto impatto glicemico, ossia dopo il consumo la glicemia nel sangue aumenta rapidamente. Questo è un problema per la persone che soffrono di glicemia alta, ma non solo.

Per ovviare a questo handicap, dopo lunghe ricerche, è nata la pasta senza glutine **Il Buon Gourmet®** alla quale è stato aggiunto l'amido resistente di mais che conferisce a questa pasta la marcia in più ricercata: un minor impatto glicemico. Tutti possono beneficiare di questa caratteristica, non solo chi soffre di glicemia alta; ridurre il picco glicemico dopo i pasti è infatti desiderabile per ogni persona.

Oltre il 14% dell'amido contenuto in questa pasta è resistente, significa che non viene digerito dal nostro organismo, comportandosi di fatto come fibra. Questa caratteristica **rallenta l'assorbimento del glucosio** durante la digestione, riducendo quindi l'aumento della glicemia dopo i pasti.

La pasta **Il Buon Gourmet®** inoltre non contiene emulsionanti che sono spesso aggiunti per migliorare l'impasto, né altri additivi. Produrre una pasta senza glutine e senza emulsionanti è più complesso. Ma la nostra è una scelta precisa, usare solo ingredienti naturalmente privi di glutine: mais e riso e nient'altro. E gli ingredienti sono rigorosamente non OGM.

*Un'alimentazione equilibrata e uno stile di vita sano e attivo
sono fondamentali per un buono stato di salute.
Un consumo eccessivo può avere effetti lassativi.*



FUSILLI
PENNE RIGATE
RIGATONI

Basso Impatto Glicemico

- Senza glutine
- Senza emulsionanti
- No OGM
- Con amido resistente

Ingredienti: farina di mais, amido di mais, farina di riso. NO OGM.

Dichiarazione Nutrizionale	100 g
Energia	1483 kJ 350 kcal
Grassi di cui grassi saturi	1 g 0 g
Carboidrati di cui zuccheri di cui amido	78 g 0,6 g 72 g
Fibre	3,7 g
Proteine	5,3 g
Sale	0 g



BISCOTTI SENZA GLUTINE E SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI, CON AMIDO RESISTENTE

Prodotto specificamente formulato per persone intolleranti al glutine.

La sostituzione di amidi digeribili con amido resistente in un pasto contribuisce alla riduzione dell'aumento del glucosio ematico post-prandiale.

I biscotti Il Buon Gourmet® sono unici nel panorama del senza glutine. Senza zuccheri aggiunti, ricchi di grassi insaturi, 100% vegetali, a basso impatto glicemico, ideali per chi desidera un'alimentazione salutare senza rinunciare al gusto e al piacere del dolce. Straordinariamente gustosi e friabili, i biscotti Il Buon Gourmet® sono perfetti in ogni occasione.

Oltre il 14% dell'amido contenuto in questi biscotti è resistente, significa che non viene digerito dal nostro organismo, comportandosi di fatto come fibra. Questa caratteristica **rallenta l'assorbimento del glucosio** durante la digestione, riducendo quindi l'aumento della glicemia dopo i pasti. Tutti possono beneficiare di questa caratteristica, non solo chi soffre di glicemia alta; ridurre il picco glicemico dopo i pasti è infatti desiderabile per ogni persona.

I biscotti Il Buon Gourmet® sono inoltre **ricchi di grassi insaturi**. La sostituzione nella dieta dei grassi saturi con grassi insaturi contribuisce al **mantenimento di livelli normali di colesterolo** nel sangue [gli acidi grassi monoinsaturi e polinsaturi sono grassi insaturi]

Un'alimentazione equilibrata e uno stile di vita sano e attivo sono fondamentali per un buono stato di salute. Un consumo eccessivo può avere effetti lassativi.



- Senza glutine
- Senza zuccheri aggiunti
- Senza latte e uova
- No OGM
- 100% vegetali
- Ricchi di grassi insaturi
- Con amido resistente

Basso Impatto Glicemico

Dichiarazione Nutrizionale	Limone 100 g	Nocciola 100 g	Vaniglia 100 g
Energia	1849 kJ 444 kcal	1908 kJ 458 kcal	1849 kJ 444 kcal
Grassi di cui grassi saturi grassi monoinsaturi grassi polinsaturi	28 g 2,6 g 22 g 3,4 g	30 g 2,8 g 24 g 3,5 g	28 g 2,6 g 22 g 3,4 g
Carboidrati di cui zuccheri polioli amido	61 g 1,2 g 21 g 36 g	59 g 1 g 20 g 33 g	61 g 1,2 g 21 g 36 g
Fibre	2,8 g	2,6 g	2,8 g
Proteine	6,5 g	6,7 g	6,5 g
Sale	0,5 g	0,5 g	0,5 g

Contiene naturalmente zuccheri.

BISCOTTI SENZA GLUTINE E SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI, CON AMIDO RESISTENTE, AL GUSTO DI LIMONE. CON EDULCORANTI.

Ingredienti: amido di mais, farina di mais, edulcorante: maltitolo; olio di semi di girasole altoleico, farina di MANDORLE, aroma naturale di limone, sale, agente lievitante: bicarbonato di sodio. Non OGM. Può contenere tracce di pistacchi e nocciole.

BISCOTTI SENZA GLUTINE E SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI, CON AMIDO RESISTENTE, ALLA NOCCIOLA. CON EDULCORANTI.

Ingredienti: amido di mais, farina di mais, edulcorante: maltitolo; olio di semi di girasole altoleico, farina di MANDORLE, granella di NOCCIOLE 3,7%, aroma naturale di nocciola, sale, agente lievitante: bicarbonato di sodio. No OGM. Può contenere tracce di pistacchi.

BISCOTTI SENZA GLUTINE E SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI, CON AMIDO RESISTENTE, AL GUSTO DI VANIGLIA. CON EDULCORANTI.

Ingredienti: amido di mais, farina di mais, edulcorante: maltitolo; olio di semi di girasole altoleico, farina di MANDORLE, sale, agente lievitante: bicarbonato di sodio, aroma naturale di vaniglia. No OGM. Può contenere tracce di pistacchi e nocciole.



Food4Fit
Via Domenico Ghirlandaio, 13
20090 Monza (MB)

info@ilbuongourmet.it
www.ilbuongourmet.it